



Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de saison.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Certains produits peuvent être en rupture



Les Entrées

Œufs meurette, Œuf bio de la ferme « La Poule Verte »	9.00 €
Pâté en croûte Maison : Foie gras de canard, pistache et légumes pickles	14.00 €
12 Escargots de Bourgogne en persillade « cassolette »	16.00 €
Terrine de campagne Maison Veau, porc, foies de volaille, lard paysan, condiments et pain toasté	11.00 €
Jambon persillé Maison Terrine de jambon cuit, persil et échalotes confites	9.00 €
Salade César, salade romaine, filet de poulet gratiné, tomates séchées, parmesan, croûtons et sauce à l'anchois	11.00 €

Les Poissons

Quenelles de brochet Maison, sauce Nantua et riz pilaf	20.00 €
Gambas rôties en persillade, bruschetta et légumes grillés	26.00 €
Filet de sandre poêlé au beurre blanc, épinards frais et pommes vapeur	22.00 €
Poisson du marché (selon arrivage)	22.00 €

Les Viandes

Suprême de volaille sauce morilles et tagliatelles fraîches	23.00 €
Tartare de bœuf préparé « charolais » coupé au couteau et frites maison	20.00 €
Paleron de bœuf « Charolais » façon bœuf Bourguignon Légume et pommes de terre	18.50 €

Côte Grill

Bavette d'ailou sauce échalotes	22.00 €
Côte de bœuf « charolais » (1kg avec os pour 2 Personnes) jus de bœuf corsé	39.00 € / pers
Andouillette 5A sauce moutarde	20.00 €
Abanico de porc ibérique et jus corsé et condiments Tendre pièce de viande généreusement persillée (située à l'extrémité avant du train de côte)	22.00 €

Accompagnements : pommes de terre grenailles, légumes ou salade verte

Nos Burgers

Le Charolais Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin	16.00 €
Le Bressan Filet de poulet grillé, sauce curry, bleu de Bresse et oignon rouge	15.50 €

Les Fromages

Assiette de fromages de saison	9.00 €
Faisselle de fromage blanc, servie à votre convenance (Crème, ciboulette, échalotes ou coulis de fruits rouges)	6.00 €
L'époisses travaillé, compoté d'oignon rouge, Marc de Bourgogne et pain d'épices	9,00 €

Les Desserts

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 minutes de préparation)	10.00 €
Assortiment de glaces et sorbets maison	7.00 €
Profiteroles, poires et pain d'épices	8.00 €
Baba au rhum, fruits rouges et crème chantilly	8.00 €
Tournusien	8.00 €
Vacherin, fraises - cassis et fromage blanc	8.00 €
Fondant au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €

Plats Vegetariens

Parmigiana (gratin d'aubergines, tomates, mozzarella, parmesan) 12.00€
Bruschetta (courgettes grillés, tomates séchées, aubergines et olives noires) 12.00€

Menu Enfant

Poisson pané maison <i>Ou</i> Hamburger Accompagnement : frites ou légumes Jus de fruits ou sirop 10.00 €
--

Formule du jour

19.90 €

Servi le midi du lundi au samedi, hors jour férié

Pâté chasseur

Ou

Gaspacho



Poulet & pommes de terre rôtis

Ou

Dos de lieu noir, petits légumes & sauce vierge



Crème brûlée framboise

Ou

Mousse au chocolat

Menu « Made in Bourgogne »

32.00€

Menu en 3 plats, au choix :

Jambon persillé,
Terrine de jambon cuit, persil et échalotes confites

Œuf meurette,
bio de la ferme « La Poule Verte »

Cassolette de 6 escargots de Bourgogne en persillade



Paleron de Bœuf Bourguignon, légumes & pomme de terre

Quenelle de brochet, sauce écrevisse & riz pilaf

Suprême de volaille, sauce morilles & tagliatelles



Faisselle de fromage blanc

Vacherin, fraises, cassis & fromage blanc

Tournusien